

【報道関係者各位】

2026年2月9日

【ネクストアサイー】で注目される高栄養野菜「ビーツ」メニューが楽しめる！ Oisixと雨晴食堂（大崎駅）で「春のビーツまつり」が順次スタート（2/9～） ～話題のビーツボウルを始め、グリル・ポテサラ・おでんなど 春待ちピンクの食卓を提案～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平、以下、当社）が展開する「Oisix」と、当社グループのシダックスコントラクトフードサービス株式会社がゲートシティ大崎で受託運営する職域食堂「雨晴食堂」では、2026年2月9日（月）より、「ネクストアサイー」として注目の高栄養野菜「ビーツ」を使用した期間限定メニューを随時販売開始します。
URL : https://www.instagram.com/amehare_shokudo/#



▲人気の「Oisixサラダバーコーナー」（左）が、期間中はピンク色で賑やかに、【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル

■「ネクストアサイー」で注目が集まる高栄養野菜「ビーツ」

Oisixでは高栄養野菜であるビーツがお客様から好評で、青果として取り扱うビーツは、2024年と2025年の月（1月～3月）の販売個数を比較すると、2025年は前年同月比1.7倍となっており、お客様のお声ではビーツの甘みに驚きを持ったポジティブなお声が71%で最多。鮮やかなピンク色を活かしたお気に入りの調理方法についての言及も68%と多い結果となりました（集計期間：2024年と2025年の1月～3月）。

お客様ニーズの高まりを受けて、ビーツを使いきり量でご用意しているミールキット「Kit Oisix」メニューは、現在23種類まで拡大しています。さらに、2025年はビーツ加工品の展開を拡大。7月から、“ネクストアサイーボウル”として、「【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル」の販売を開始し、女性や子育て世帯の朝食やおやつに広く人気を博しています。

■旬の国産ビーツは冬が甘さのピーク 鮮やかなピンク色を目でも楽しむ、多彩な春待ちメニューを展開

ビーツは砂糖の原料になる甜菜（テンサイ）の仲間でもあるため、ほのかな甘みがあるのが特徴です。そのためサラダやボルシチなどに調理するのはもちろん、スムージーやきんぴら、ピクルスにしてもおいしくいただけます。甘みと旨みが濃厚な品種を厳選しているため、グリルすることでとろけるような口あたりもお楽しみいただけます。

雨晴食堂では、定番ランチメニューの「Oisixサラダバーランチ」に期間限定でグリルビーツ、ビーツドレッシングが登場。ビーツと根菜がたっぷり入った豆乳シチューや、ビーツとクリームチーズを使用したポテトサラダ、ビーツ入りのおでんなど、目にもピンクが鮮やかなメニューが並びます。

Oisixでは2/12（木）より順次、旬の北海道産大玉ビーツ、人気商品「【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル」、ビーツを使用したKit Oisixメニューを販売します。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL : 050-5305-0549（直通） E-mail : publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

«雨晴食堂「春のビーツまつり」メニューの一例» ※価格は税込
URL : https://www.instagram.com/amehare_shokudo/#

商品名：Oisixサラダバーランチ「春のビーツまつり」

販売価格：1,200円

概要：雨晴食堂の人気メニュー「Oisixサラダバーランチ」に、期間限定でグリルしたビーツがトッピングで登場。今が旬の甘みとうまみを、ビーツのドレッシングでお楽しみください。さらに週替わりで以下トッピングもお楽しみいただけます。

販売期間：2026年2月9日（月）～2026年2月27日（金）



（週替わりトッピング）

①根菜たっぷりビーツでピンクな豆乳シチュー

概要：ビーツと根菜がゴロゴロたっぷり入ったピンク色のシチューは、優しくほつとする味わい。豆乳仕立てにすることで、乳製品が苦手な方でもおいしくお召し上がりいただけます。

販売期間：2026年2月9日（月）～2026年2月13日（金）



②ビーツとクリームチーズの濃厚マーブルポテトサラダ

概要：ビーツのビビッドなピンクがかわいいポテトサラダは、クリームチーズを加えることでまろやかな仕上がりに。アクセントに効かせたピクルスの酸味が爽やかな一品です。

販売期間：2026年2月16日（月）～2026年2月20日（金）



③【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル

概要：Oisixオリジナルのビーツボウルにヨーグルト、ブルーベリーを合わせたヘルシーなカップが4日間限定で登場します。

販売期間：2026年2月24日（火）～2026年2月27日（金）



商品名：雨晴のあつたかおでん

販売価格：880円

概要：今が旬・ビーツのやさしい甘みが染み出した、ほんのりピンク色のおでん。見た目も心も温まる、雨晴食堂ならではの野菜たっぷりおでんです。ディナータイムにお召し上がりいただけます。

販売期間：販売中



«Oisix「春のビーツまつり」メニューの一例» ※価格は税込

URL : <https://www.oisix.com/sc/beets>

商品名：【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル

販売価格：408円

概要：栄養価の高いビーツのペースト、バナナ、豆乳、味わいのアクセントにラズベリーを使い、砂糖不使用で仕上げました。（ビーツペースト：仕込み時で21.5%配合）フルーツ由来の甘さがしっかりあるので、そのままスムージーとしても、ヨーグルトとフルーツにのせてビーツボウルにしてもおすすめです。

販売期間：販売中



商品名：[Kit]名店監修！ニシンとじゃがいも温かいサラダ

販売価格：1,727円

概要：しょうがとクミンをふんわりと効かせた温かなサラダは、スパイシーなワインとの相性がぴったり。北欧をイメージした一皿で、ニシンやビーツの新たな食べ方に出会えます。

販売期間：2026年2月12日（木）10:00～2026年2月19日（木）10:00



商品名：濃厚な甘さ フルーツ生ビーツ(北海道産)

販売価格：(250g 1-3個) 430円 / 大玉 (400g 1-2個) 646円

概要：甘みとうまみが濃厚な品種を厳選して栽培しています。肉質はち密で柔らかいので、加熱するとじゅわっととろけるような口あたりに。ボルシチやサラダはもちろん、スムージーやピクルスにもおすすめです。

販売期間：販売中



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL : 050-5305-0549 (直通) E-mail : publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

雨晴食堂について：

当社グループのシダックスコントラクトフードサービス株式会社がゲ

ートシティ大崎で受託運営する職域食堂

住所：東京都品川区大崎1-11-1 ゲートシティ大崎 ウエスト 3F

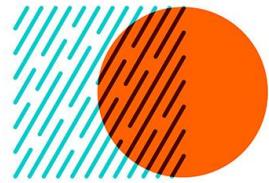
アクセス：JR大崎駅南改札口徒歩3分（大崎駅から239m）

営業時間：ランチ 11:30～14:00 (LO13:30)

ディナー 17:30～22:00 (LO21:30)

定休日：土・日・祝

席数：286席



雨晴食堂

Amebare Shokudo

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は360,887人（2025年9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。



Oisix

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅばーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくしま」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL : 050-5305-0549 (直通) E-mail : publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)